



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

PERANCANGAN BUKU INFORMASI KULINER

OTENTIK KHAS KOTA SEMARANG

Laporan Tugas Akhir

Ditulis sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Desain (S.Ds.)



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Nama : Steven Prana Wargatjie
NIM : 14120210223
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Fakultas : Seni & Desain

UNIVERSITAS MULTIMEDIA NUSANTARA
TANGERANG

2019

LEMBAR PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Steven Prana Wargatjie

NIM : 14120210223

Program Studi : Desain Komunikasi Visual

Fakultas : Seni & Desain

Universitas Multimedia Nusantara

Judul Tugas Akhir :

PERANCANGAN BUKU INFORMASI KULINER OTENTIK KHAS KOTA SEMARANG

dengan ini menyatakan bahwa, laporan dan karya tugas akhir ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana, baik di Universitas Multimedia Nusantara maupun di perguruan tinggi lainnya.

Karya tulis ini bukan saduran/terjemahan, murni gagasan, rumusan dan pelaksanaan penelitian/implementasi saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan pembimbing akademik dan narasumber.

Demikian surat Pernyataan Originalitas ini saya buat dengan sebenarnya, apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan

gelar (S.Ds.) yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Multimedia Nusantara.

Tangerang, 14 Desember 2018



Steven Prana Wargatjie



HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

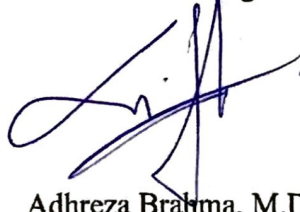
PERANCANGAN BUKU INFORMASI KULINER OTENTIK KHAS KOTA SEMARANG

Oleh

Nama : Steven Prana Wargatjie
NIM : 14120210223
Program Studi : Desain Komunikasi Visual
Fakultas : Seni & Desain

Tangerang, 14 Januari 2019

Pembimbing



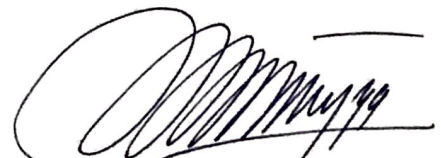
Adhreza Brahma, M.Ds.

Penguji



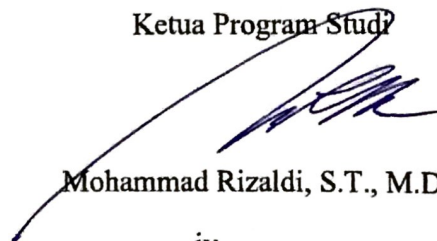
Fransisca Retno S.R., S.Ds., M.Sn.

Ketua Sidang



Aditya Satyagraha, S.Sn., M.Ds.

Ketua Program Studi



Mohammad Rizaldi, S.T., M.Ds.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan berkatNya penulis dapat melalui dan sampai pada proses penyelesaian laporan Tugas Akhir yang berjudul *Perancangan Buku Informasi Kuliner Otentik Khas Kota Semarang* dengan lancar dan tepat waktu.

Proses yang penulis lalui banyak tantangan dan pembelajaran yang memberikan ilmu serta pelajaran bagi penulis dalam proses penyusunan laporan ini. Penulis berharap laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi sarana pembelajaran bagi mahasiswa/mahasiswi Desain Komunikasi Visual, khususnya program studi desain grafis di Universitas Multimedia Nusantara. Selain itu penulis berharap agar tugas akhir dapat bermanfaat dan menjadi referensi bagi wisatawan kuliner khususnya.

Penulis sadar bahwa penyusunan laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Maka penulis sangat terbuka akan adanya kritik dan saran yang dapat membangun untuk lebih baik. Dalam kesempatan ini, penulis ingin pula mengucapkan terima kasih secara khusus, kepada:

1.! Mohammad Rizaldi, S.T., M.Ds. selaku Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa dan Desain Universitas Multimedia Nusantara.

2.! Adhreza Brahma, M.Ds. selaku Dosen Pembimbing yang sudah rela memberikan waktu dan tenaga serta berbagi ilmu yang bermanfaat bagi penulis.

3.! Semua pemilik, karyawan, dan orang sekitar di tempat kuliner dan narasumber yang membantu memberikan data-data penting dalam proses penyusunan tugas akhir.

4.! Keluarga saya yang selalu mendukung saya selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.

5.! Teman-teman saya yang tidak bisa saya sebutkan, yang selalu mendukung dan menghibur saya.

Tangerang, 18 Desember 2018



Steven Prana Wargatjie

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

ABSTRAKSI

Kota Semarang merupakan kota yang terkenal akan ragam kulinernya, menurut riset yang dilakukan Hilton Worldwide sebanyak 36% wisatawan memilih kota tempat berlibur dengan bergantung pada pilihan kulinernya. Semarang sebagai kota yang memiliki ragam kuliner belum cukup memberi informasi akan kuliner mana saja yang otentik dan dari sisi konsumen tentu akan merugikan pengalaman kuliner mereka. Sehingga perlu adanya panduan yang berisi informasi tentang kuliner otentik khas Kota Semarang agar dapat mempermudah wisatawan dan memberi pengalaman yang berkesan saat berkunjung ke Kota Semarang terutama bagi pecinta kuliner.

Kata kunci : Semarang, Kuliner, Otentik

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

ABSTRACT

Semarang city is famous for its culinary variety, according to research conducted by Hilton Worldwide as many as 36% of tourists choose the city to visit with a choice of culinary choices. Semarang, as a city that has a variety of culinary, is not enough to provide information on any culinary that is authentic and from the consumer's side, it will certainly harm their culinary experience. So it is necessary to have a guide that contains information about authentic culinary specialties in the city of Semarang in order to facilitate tourists and provide an memorable experience when visiting the city of Semarang, especially for food lovers.

Keywords: Semarang, Culinary, Authentic

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAKSI.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Batasan Masalah	2
1.4. Tujuan Tugas Akhir	4
1.5. Manfaat Tugas Akhir.....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1. Teori Dasar Umum.....	5
2.1.1. Desain Grafis.....	5

2.1.2.	Prinsip Desain.....	5
2.1.3.	Elemen Desain.....	6
2.2.	Buku.....	9
2.2.1.	Jenis-jenis Buku.....	9
2.2.2.	Anatomi Buku.....	10
2.2.3.	Fungsi Buku.....	14
2.2.4.	<i>Layout</i>	14
2.3.	Tipografi.....	18
2.3.1.	Anatomi Huruf.....	18
2.3.2.	Klasifikasi Huruf.....	19
2.3.3.	Prinsip Dasar Dalam Tipografi.....	20
2.4.	Buku Informasi.....	21
2.5.	Kuliner Semarang.....	22
2.6.	Fotografi.....	23
2.6.1.	Fotografi Untuk Menjual.....	23
2.6.2.	Fotografi Sebagai Dokumen.....	24
2.6.3.	Fotografi Sebagai Seni.....	24
2.6.4.	Format Fotografi.....	25
2.6.5.	Sudut Foto.....	26
2.6.6.	Komposisi Objek <i>Food Photography</i>	27
2.7.	Warna.....	30
2.7.1.	<i>Hue</i>	30
2.7.2.	<i>Value</i>	31

2.7.3.	<i>Saturation</i>	31
2.7.4.	<i>Pigment Colour Wheel</i>	31
BAB III	METODOLOGI	33
3.1.	Metodologi Pengumpulan Data	33
3.2.	Metodologi Perancangan	54
3.3.	Studi Eksisting	56
3.4.	Analisa S.W.O.T	58
BAB IV	STRATEGI DAN ANALISIS PERANCANGAN	60
4.1.	Strategi Perancangan	60
4.1.1.	Konsep Perancangan.....	62
4.1.2.	Perancangan Konten	64
4.1.3.	Penggunaan Warna	64
4.1.4.	Perancangan Foto	67
4.1.5.	Perancangan <i>Insignia</i> Rumah Makan	69
4.1.6.	Penggunaan <i>Font</i>	76
4.1.7.	Perancangan <i>Cover</i>	78
4.1.8.	Penggunaan Judul Buku.....	80
4.1.9.	Perancangan <i>Layout</i>	81
4.1.10.	Perancangan Media Promosi.....	87
4.1.11.	Perancangan <i>Merchandise</i>	92
4.2.	Analisis Perancangan	96
4.2.1.	Analisis <i>Layout</i>	96



4.2.2.	Analisis Media Promosi	113
4.2.3.	Analisis <i>Merchandise</i>	118
4.3.	<i>Budgeting</i>	121
BAB V PENUTUP		124
5.1.	Kesimpulan	124
5.2.	Saran	125
DAFTAR PUSTAKA.....		xiv

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Balance</i>	5
Gambar 2.2. <i>Emphasis</i>	6
Gambar 2.3. <i>Line</i>	7
Gambar 2.4. <i>Shape</i>	7
Gambar 2.5. <i>Figure and Ground</i>	8
Gambar 2.6. <i>Texture</i>	8
Gambar 2.7. <i>Color</i>	9
Gambar 2.8. Anatomi Buku	11
Gambar 2.9. <i>Layout Buku</i>	15
Gambar 2.10. Klasifikasi Huruf	19
Gambar 2.11. Iklan Kodak Tahun 1888	23
Gambar 2.12. <i>Portrait</i>	25
Gambar 2.13. <i>Landscape</i>	26
Gambar 2.14. <i>Eye Level</i>	26
Gambar 2.15. <i>Bird's Eye View</i>	27
Gambar 2.16. <i>In The Center</i>	27
Gambar 2.17. <i>The Rule of Third and Golden Ratio</i>	28
Gambar 2.18. <i>The Edge of Frame</i>	29
Gambar 2.19. <i>Halfway Out of The Frame</i>	30
Gambar 2.20. <i>Pigment Colour Wheel</i>	31
Gambar 3.21. Toko Oen	34
Gambar 3.22. Lumpia Gang Lombok.....	35

Gambar 3.23. Ayam Goreng Pak Supar.....	36
Gambar 3.24. Tahu Pong Karangsaru	37
Gambar 3.25. Tahu Petis Prasajo	38
Gambar 3.26. Mie Titee Grajen	39
Gambar 3.27. Rumah Makan Gajah Mada	40
Gambar 3.28. Nasi Goreng Babat Pak Karmin	41
Gambar 3.29. Bakmi Jowo Pak Gareng.....	42
Gambar 3.30. Lekker Paimo	43
Gambar 3.31. Samanjaya Nusantara.....	45
Gambar 3.32. Handono.....	47
Gambar 3.33. Usia.....	49
Gambar 3.34. Jenis Kelamin.....	49
Gambar 3.35. Frekuensi Liburan.....	50
Gambar 3.36. Mencari Informasi	50
Gambar 3.37. Mencoba Kuliner Lokal.....	51
Gambar 3.38. Apakah Lebih Berkesan.....	52
Gambar 3.39. Pernahkah Ke Kota Semarang.....	52
Gambar 3.40. Semarang Kota Wisata Kuliner.....	53
Gambar 3.41. Tiga Macam Kuliner Semarang	53
Gambar 3.42. Apakah Informasi Ini Berguna.....	54
Gambar 3.43. <i>All About K-Food In K-Pop, K-Drama, And K-Variety</i>	56
Gambar 3.44. Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Semarang.....	57
Gambar 4.45. <i>Mind Mapping</i>	61

Gambar 4.46. <i>Big Idea</i>	62
Gambar 4.47. <i>Moodboard</i>	63
Gambar 4.48. Konten Buku.....	64
Gambar 4.49. <i>Swatches Vintage</i>	65
Gambar 4.50. Warna Acuan.....	65
Gambar 4.51. Kombinasi Warna.....	66
Gambar 4.52. Kartu Wa Tu It	67
Gambar 4.53. Foto Lumpia	68
Gambar 4.54. Foto Rumah Makan	68
Gambar 4.55. <i>Insignia</i> Institusi.....	69
Gambar 4.56. Ornamen <i>Lotus</i> di Arsitektur Kelenteng Tay Kak Sie.....	70
Gambar 4.57. <i>Chinese Paper Cuts</i> di Lampu Halaman Kelenteng Tay Kak Sie..	70
Gambar 4.58. Pola <i>Mirroring 3x</i> Pada <i>Insignia</i>	71
Gambar 4.59. Cara Pembuatan Helai <i>Lotus</i>	72
Gambar 4.60. Hasil Jadi <i>Lotus</i>	72
Gambar 4.61. Bahan Baku Makanan.....	73
Gambar 4.62. <i>Insignia</i> Salah Satu Rumah Makan.....	73
Gambar 4.63. 10 <i>Insignia</i> Rumah Makan.....	74
Gambar 4.64. Pola <i>Insignia</i> Bab Buku	74
Gambar 4.65. Salah Satu <i>Insignia</i> Bab Buku.....	75
Gambar 4.66. 10 <i>Insignia</i> Bab Buku	76
Gambar 4.67. <i>Font Sacred Bridge</i>	76
Gambar 4.68. <i>Font Munson</i>	77

Gambar 4.69. Font Barlow.....	77
Gambar 4.70. <i>Cover</i> Alternatif Pertama.....	78
Gambar 4.71. <i>Cover</i> Alternatif Kedua.....	79
Gambar 4.72. <i>Cover</i> Alternatif Ketiga.....	79
Gambar 4.73. <i>Cover</i> Yang Digunakan.....	80
Gambar 4.74. Alternatif Judul Buku.....	81
Gambar 4.75. <i>Modular dan 3 Columns Grid</i>	82
Gambar 4.76. <i>Layout</i> Bab 1 Versi Pertama.....	82
Gambar 4.77. <i>Layout</i> Bab 2 Versi Kedua.....	83
Gambar 4.78. <i>Layout Final</i> Bab 1.....	83
Gambar 4.79. <i>Layout Final</i> Bab 2.....	84
Gambar 4.80. <i>Layout</i> Isi 1 Versi Pertama.....	84
Gambar 4.81. <i>Layout</i> Isi 2 Versi Pertama.....	85
Gambar 4.82. <i>Layout Final</i> Isi Bab 1.....	85
Gambar 4.83. <i>Layout Final</i> Isi Bab 2.....	86
Gambar 4.84. 2 kolom dan 1 kolom.....	86
Gambar 4.85. Poster A.....	87
Gambar 4.86. Poster B.....	88
Gambar 4.87. <i>Point of Purchase</i>	89
Gambar 4.88. <i>X-Banner</i>	90
Gambar 4.89. <i>Web Banner</i> di Gramedia.com.....	91
Gambar 4.90. <i>Instagram Ads</i>	92
Gambar 4.91. <i>Insignia Cover</i> Buku.....	93

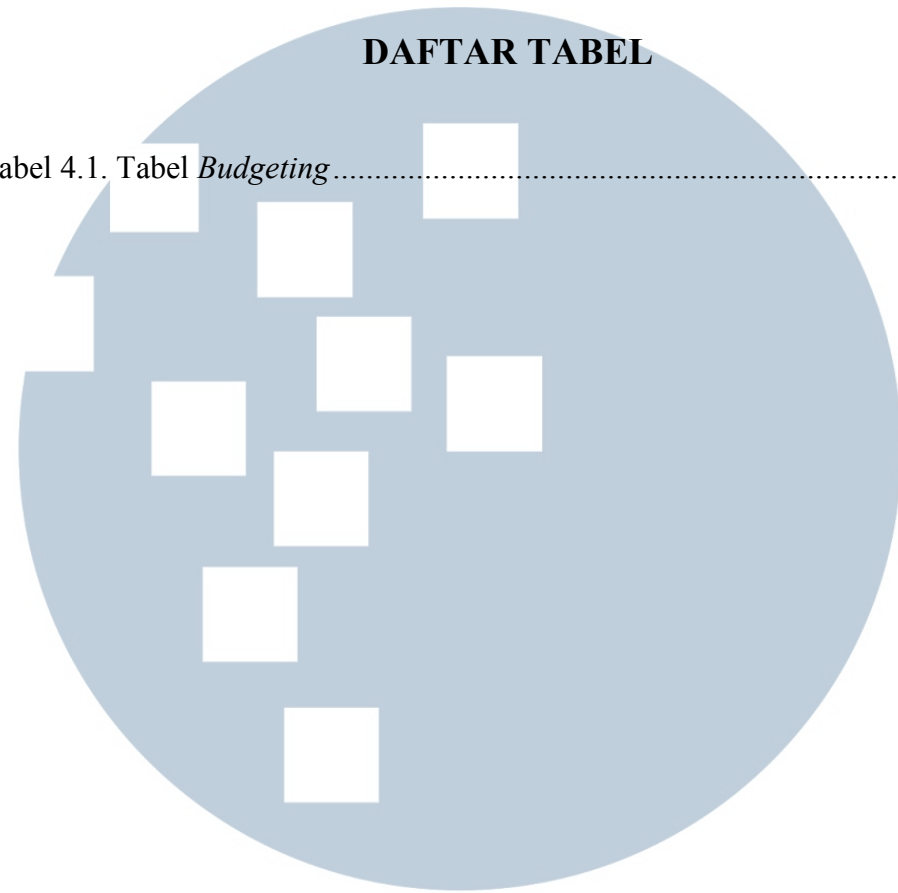
Gambar 4.92. Tatakan Gelas.....	93
Gambar 4.93. Pembatas Buku.....	94
Gambar 4.94. Sendok dan Garpu	95
Gambar 4.95. <i>Cover</i> Depan Buku	96
Gambar 4.96. <i>Pattern</i> Belakang <i>Cover</i> Depan dan Belakang.....	97
Gambar 4.97. Halaman <i>Copyright</i> dan Sambutan.....	98
Gambar 4.98. Halaman Daftar Isi.....	99
Gambar 4.99. Halaman Kata Pengantar.....	100
Gambar 4.100. Halaman Daftar Istilah	100
Gambar 4.101. Halaman Sumber Foto	101
Gambar 4.102. Bab Es Krim Toko Oen	102
Gambar 4.103. Bab Mie Titee Grajen	103
Gambar 4.104. Bab Lumpia Gang Lombok	103
Gambar 4.105. Bab Lekker Paimo	104
Gambar 4.106. Bab Ayam Goreng Pak Supar	104
Gambar 4.107. Bab Rumah Makan Gajah Mada	105
Gambar 4.108. Bab Tahu Pong Karangсарu	105
Gambar 4.109. Bab Bakmi Jowo Pak Gareng	106
Gambar 4.110. Bab Tahu Petis Prasajo	106
Gambar 4.111. Bab Nasi Goreng Babat Pak Karmin.....	107
Gambar 4.112. Isi Bab Toko Oen.....	107
Gambar 4.113. Isi Bab Mie Titee Grajen.....	108
Gambar 4.114. Isi Bab Lumpia Gang Lombok.....	109

Gambar 4.115. Isi Bab Lekker Paimo	109
Gambar 4.116. Isi Bab Ayam Goreng Pak Supar.....	110
Gambar 4.117. Isi Bab Nasi Tim RM Gajah Mada.....	110
Gambar 4.118. Isi Bab Tahu Pong Karangsaru.....	111
Gambar 4.119. Isi Bab Bakmi Jowo Pak Gareng.....	111
Gambar 4.120. Isi Bab Tahu Petis Prasojo	112
Gambar 4.121. Isi Bab Nasi Goreng Babat Pak Karmin	112
Gambar 4.122. Poster A.....	113
Gambar 4.123. Poster B.....	113
Gambar 4.124. <i>Point Of Purchase</i>	114
Gambar 4.125. <i>X-Banner</i>	115
Gambar 4.126. <i>Web Banner</i> di Gramedia.com	116
Gambar 4.127. <i>Instagram Ads</i>	117
Gambar 4.128. <i>Insignia Cover Buku</i>	118
Gambar 4.129. Tatakan Gelas.....	119
Gambar 4.130. Sendok dan Garpu	120

UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

DAFTAR TABEL

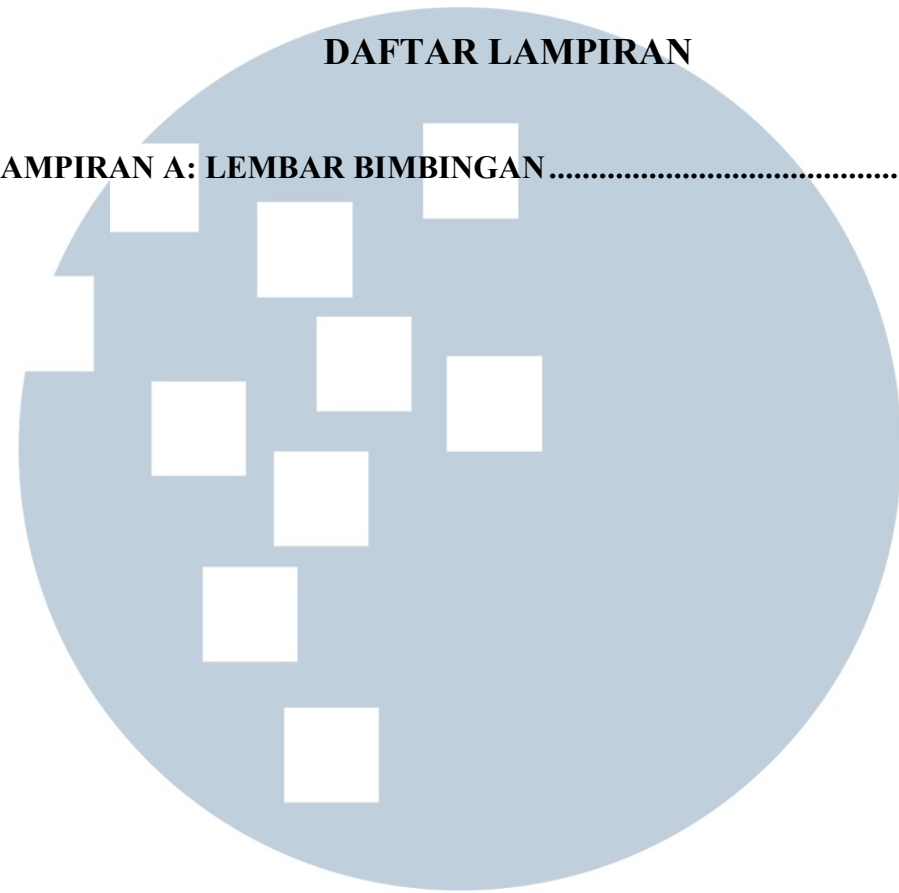
Tabel 4.1. Tabel <i>Budgeting</i>	121!
---	------



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A: LEMBAR BIMBINGAN.....XVI!



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA